

# IOC 11-1002 K

## LEVURES SECHES ACTIVES

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

La souche **IOC 11-1002 K** est utilisée pour la vinification des vins blancs, rosés et rouges. Elle permet d'obtenir des vins fins.

Le caractère killer de cette souche favorise son implantation et permet un départ en fermentation rapide.

**IOC 11-1002 K** assure des fermentations régulières et complètes.

De plus, elle présente une résistance aux degrés alcooliques élevés.

### ↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Faible production d'acidité volatile.
- Résistance à l'alcool élevée > 15 % vol.
- Facteur Killer actif (Implantation de la souche facilitée).
- Résistance au SO<sub>2</sub>.
- Production de SO<sub>2</sub> : très faible.
- Très faible formation d'écume.

### ↓ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : > 10 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

### ↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Vins blancs et rosés : 10 à 20 g/hL de moût.
- Vins rouges : 20 à 25 g/hL de moût.

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.

- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de ACTIPROTECT +.

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène sous vide : 500 g, 10 kg

A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.